




# FICHA TÉCNICA

Rev.: 03  
Fecha: 24/03/15  
5.F03

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	<b>CROQUETA DE BACALAO</b>																							
DATOS DE LA EMPRESA	RAZÓN SOCIAL: PRECOCINADOS FRIDELA S.L.      MARCA: FRIDELA <b>Dirección:</b> POLIGONO INDUSTRIAL vial transversal 1 <a href="mailto:info@fridela.com">info@fridela.com</a> 31500 TUDELA (NAVARRA)      Teléfono: 948 411276      Fax: 948 847634      Web: www.fridela.com																							
DESCRIPCION DEL PRODUCTO:	Bechamel con frito de bacalao, moldeada y empanada. Forma elíptica (eje mayor 2-3 veces eje menor)																							
TAMAÑO DEL PRODUCTO Y DENOMINACIONES	<b>70G: CROQUETON DE BACALAO</b> <b>30G: CROQUETA DE BACALAO</b> <b>20G: CROQUETA MINI DE BACALAO</b> <b>10G: BOCADITO DE BACALAO. Forma redonda</b> <b>60G: CROQUETON DE BACALAO 60G</b>																							
COMPOSICION CUALITATIVA E INGREDIENTES	INGREDIENTES: LECHE (42%), harina de TRIGO, BACALAO Gadus Morhua (11%), MERLUZA, margarina [grasas y aceites vegetales de coco, palma y girasol en proporción variable, agua, emulgente(mono y diglicéridos de ácidos grasos), sal, acidulante (ácido cítrico)], cebolla frita [cebolla, aceite de oliva, sal, ácido cítrico], sal, ajo, aceite de oliva, gelatina y PAN RALLADO. CONTIENE LECHE, GLUTEN (TRIGO) Y PESCADO.																							
ANÁLISIS NUTRICIONAL (Referidos a 100g de producto)	<table border="1"> <tr> <td>Valor energetico (kcal/kj)</td> <td>172,2/725</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa (g)</td> <td>4,8</td> <td>Fibra (g)</td> <td>1,3</td> </tr> <tr> <td>De las cuales saturadas (g)</td> <td>2,5</td> <td>Proteína (g)</td> <td>7,2</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g)</td> <td>24,2</td> <td>Sodio (mg)</td> <td>370</td> </tr> <tr> <td>Azucares (g)</td> <td>4,3</td> <td>Sal (g)</td> <td>0,90</td> </tr> </table>			Valor energetico (kcal/kj)	172,2/725			Grasa (g)	4,8	Fibra (g)	1,3	De las cuales saturadas (g)	2,5	Proteína (g)	7,2	Hidratos de carbono (g)	24,2	Sodio (mg)	370	Azucares (g)	4,3	Sal (g)	0,90	
Valor energetico (kcal/kj)	172,2/725																							
Grasa (g)	4,8	Fibra (g)	1,3																					
De las cuales saturadas (g)	2,5	Proteína (g)	7,2																					
Hidratos de carbono (g)	24,2	Sodio (mg)	370																					
Azucares (g)	4,3	Sal (g)	0,90																					
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS (Se sigue como referencia el RD 3484/2000- normas microbiológicas de comidas preparadas englobadas en el grupo A aunque está derogado. Lo unico que permanece legislado es la listeria. ). RD2073/2005	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>valor umbral</th> <th>limite máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bacterias Aerobias Mesófilas</td> <td>1.0 x 10<sup>7</sup> UFC/g</td> <td>1.0 x 10<sup>6</sup> UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacterias</td> <td>1.0 x 10<sup>7</sup> UFC/g</td> <td>1.0 x 10<sup>6</sup> UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Eschericia coli</td> <td>10 UFC/g</td> <td>100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>Ausencia UFC/25 g</td> <td>Ausencia UFC/25 g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>10 UFC/g</td> <td>100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>100 UFC/ g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				valor umbral	limite máximo	Bacterias Aerobias Mesófilas	1.0 x 10 <sup>7</sup> UFC/g	1.0 x 10 <sup>6</sup> UFC/g	Enterobacterias	1.0 x 10 <sup>7</sup> UFC/g	1.0 x 10 <sup>6</sup> UFC/g	Eschericia coli	10 UFC/g	100 UFC/g	Salmonella	Ausencia UFC/25 g	Ausencia UFC/25 g	Staphylococcus aureus	10 UFC/g	100 UFC/g	Listeria monocytogenes	100 UFC/ g	
	valor umbral	limite máximo																						
Bacterias Aerobias Mesófilas	1.0 x 10 <sup>7</sup> UFC/g	1.0 x 10 <sup>6</sup> UFC/g																						
Enterobacterias	1.0 x 10 <sup>7</sup> UFC/g	1.0 x 10 <sup>6</sup> UFC/g																						
Eschericia coli	10 UFC/g	100 UFC/g																						
Salmonella	Ausencia UFC/25 g	Ausencia UFC/25 g																						
Staphylococcus aureus	10 UFC/g	100 UFC/g																						
Listeria monocytogenes	100 UFC/ g																							
PROCESO DE FABRICACION ARTESANAL	<table border="1"> <tr><td>1- Recepción, control y almacenamiento de materias primas</td></tr> <tr><td>2- Elaboracion de la bechamel.</td></tr> <tr><td>3- Acondicionado de ingredientes.</td></tr> <tr><td>4- Elaboracion del frito</td></tr> <tr><td>5- Mezclado de bechamel, frito y otros ingredientes formacion de la masa</td></tr> <tr><td>6- Almacenamiento de masa.</td></tr> <tr><td>7- Moldeo de masa (obtencion de producto)</td></tr> <tr><td>8- Empanado de croqueta</td></tr> <tr><td>9- Congelacion</td></tr> <tr><td>10- Envasado</td></tr> <tr><td>11- Almacenamiento</td></tr> <tr><td>12- Distribucion.</td></tr> </table> 			1- Recepción, control y almacenamiento de materias primas	2- Elaboracion de la bechamel.	3- Acondicionado de ingredientes.	4- Elaboracion del frito	5- Mezclado de bechamel, frito y otros ingredientes formacion de la masa	6- Almacenamiento de masa.	7- Moldeo de masa (obtencion de producto)	8- Empanado de croqueta	9- Congelacion	10- Envasado	11- Almacenamiento	12- Distribucion.									
1- Recepción, control y almacenamiento de materias primas																								
2- Elaboracion de la bechamel.																								
3- Acondicionado de ingredientes.																								
4- Elaboracion del frito																								
5- Mezclado de bechamel, frito y otros ingredientes formacion de la masa																								
6- Almacenamiento de masa.																								
7- Moldeo de masa (obtencion de producto)																								
8- Empanado de croqueta																								
9- Congelacion																								
10- Envasado																								
11- Almacenamiento																								
12- Distribucion.																								
EMVASES Y EMBALAJES	CAJA 6KG: 3 BOLSAS DE PASTICO DE , 2KG: embalaje primario: bolsa semitransparente termosellada: logo, descripción, peso, ingredientes, lote y fecha de caducidad, modo de preparacion. Dimensiones bolsa: 435x295 mm. Embalaje secundario: caja 400x265x135 mm. Paletizacion: palet europeo. 9 cajas por fila. CAJA 6KG: 6 BOLSAS DE PLASTICO 1KG: embalaje primario: bolsa semitransparente termosellada: logo, descripción, peso, ingredientes, lote y fecha de caducidad modo de preparacion. Dimensiones bolsa: 320x275mm. Embalaje secundario: caja 400x265x135 mm. Paletizacion: palet europeo. 9 cajas por fila. CAJA 6KG: 12 BOLSAS DE PLASTICO DE 500g: embalaje primario: bolsa semitransparente termosellada: logo, descripción, peso, ingredientes, lote y fecha de caducidad, modo de preparacion. Dimensiones bolsa: 250x185 mm. Embalaje secundario: caja 400x265x135 mm. Paletizacion: palet europeo. 9 cajas por fila. CAJA 3,6KG: 12 BANDEJAS DE PLASTICO 300g: embalaje primario: bandeja termosellada con faja: logo, descripción, peso, ingredientes, lote y fecha de caducidad, modo de preparacion. Dimensiones bandeja: ancho: 13,5; largo: 19; alto: 4 mm. Embalaje secundario: caja 400x265x135 mm. Paletizacion: palet europeo. 9 cajas por fila.																							
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener a ≤ -18°C El transporte se realizará en vehiculos frigorificos a ≤ -18°C. No se debe romper la cadena de frío.																							
METODO DE CONSERVACION Y PREPARACION	FRIGORIFICO: 3 DÍAS; CONGELADOR A ≤ -18°C 24 MESES DESDE LA FECHA DE ELABORACION. No descongelar el producto antes de su preparacion. <b>Freidora:</b> poner el aceite 180°C. Una vez caliente introducir el producto congelado y dejar 1 minuto. Bajar el fuego a 160°C y dejar el producto 4-6 min. hasta dorado deseado. <b>Sarten:</b> seguir las instrucciones anteriores y además dar vueltas al producto con cuidado para que se dore por todos los lados. NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO. PRODUCTO ULTRACONGELADO.																							
DESCRIPCION DEL LOTE	En todas las etiquetas aparece el numero de lote que se compone de la fecha de elaboracion de la masa (XX/DDMMAA)																							
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	El producto se consumirá preferentemente antes de 24 meses desde la elaboración. La fecha de consumo preferente va indicada junto al lote de la siguiente manera: Consumir preferentemente antes del fin de : mm/aaaa. La vida útil de los productos Fridela se ha estimado en 24 meses a partir del estudio organoleptico de las distintas especialidades valorando textura, color, sabor, aroma. Microbiologicamente el producto se mantiene estable o incluso se reduce por mantenerse a una temperatura <-18°C.																							
OGM	Producto libre de OGM																							
ALERGENOS	Este producto contiene leche, pescado, gluten (trigo).																							
POBLACION DESTINO	Apto para consumo humano, población en general, excepto aquellos que sean alérgicos a los alergenos arriba indicados.																							
CONTROL ORGANOLEPTICO	Olor, Sabor, Color, Apariencia, Textura: propias del producto. Bechamel suave con sabor a pescado.																							
CONTROLES Y CERTIFICACIONES	Análisis en laboratorio externo APPCC IFS																							
ELABORADO Y REVISADO	ANA MARIA INAGA. RESPONSABLE DE CALIDAD	APROBADO	GERENTE																					